

# Herzlich Willkommen im Genießerwirtshaus „Das Müllers“

Wie schön, dass Sie bei uns sind !  
Unser Küchenteam legt großen Wert auf die Herkunft und die beste Qualität der Lebensmittel. Deshalb wählen wir unsere Produzenten sorgfältig aus und servieren Ihnen österreichische Klassiker kombiniert mit dem Besten aus aller Welt.

Wir dürfen uns über zahlreiche Auszeichnungen freuen. Unter anderem wurde unsere Weinauswahl als „**beste Weinkarte Österreichs 2022**“ und das **Wirtshaus „Das Müllers“ mit 2 Hauben** (14,5 Punkte) von Gault Millau bewertet.

Neben dem Wirtshaus gibt es auch noch das **fine dining Restaurant „Alps & Ocean“** in dem Sie ein 6-Gangmenü auf höchstem Niveau erwartet. Mehrmals im Jahr feiern wir hier besondere Highlights mit den „**Wine & Dines**“ bei denen das Menü von einem Winzer mit den dazu passenden Weinen serviert wird. Wir nehmen Sie gerne in unseren Newsletter auf, wenn Sie hierzu informiert werden möchten.



Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Wirtshaus  
Patrick Müller & Rainer Müller

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

  
**Gault & Millau**

  
**GENIESSER**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Apero

Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf, seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.



## Champagne Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18

## Champagne Dom Perignon

Dom Perignon, 2008 | 45

## Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

## Winzersekt aus Österreich

Weingut Tement, Brut Nature Große Reserve | 12

## Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 12

## Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 11

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

# Müller`s Wirtshausmenü

## Blauflossenthunfisch roh mariniert

Ponzu | Green Tiger Tomaten  
Saiblingskaviar

Weingut Tement, *Chardonnay Lumachelle Private Edition 2019*

## Cremiges Risotto (V)

Butternusskürbis | Belper Knolle

Weingut Wieninger, *Gem. Satz Falkenberg JRE Edition 2021*

## Gänselebercreme

Haselnusskrokant | Sauternesweingel

Weingut Maitz, *Scheurebe Fruchtsüß 2021*

## Hirschrückenmedaillons im Bergheu gebraten

Preiselbeer – Pfefferjus | Schupfnudeln  
Wilder Brokkoli

Wachter Wiesler, *Euphoria (ME, BF) Private Edition 2018*

## Französische Apfeltarte

Crème Chantilly | Bourbon – Vanilleeis

Kracher, *Beerenauslese Cuvee 2016*

## Menü Preis pro Person

3 Gänge ohne Risotto und Gänseleber   70	Weinbegleitung 3 Gläser 0,1 L   22
4 Gänge ohne Gänseleber   80	Weinbegleitung 4 Gläser 0,1 L   29
5 Gänge   90	Weinbegleitung 5 Gläser 0,1 L   37

Gerne bieten wir auch eine alkoholfreie Begleitung an.  
Einzelne Gänge können leider nicht ausgetauscht werden

## Vorspeisen & Zwischengerichte

### EIN BISSCHEN LUXUS ZUM START ?

#### **Gold Selection Kaviar**

30g Dose 98

50g Dose 148

Dazu servieren wir Buchweizenblinis, gehacktes Ei,  
Schnittlauch & franz. Crème fraîche

#### **Gillardeau Austern No.2 | per Stück 7**

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickl

#### **Müllers Beef Tatar**

Feines, von Hand gehacktes Rinderfilet und zubereitet wie früher  
Eine Nocke Gold Selektion Kaviar | Toast | 48

#### **Blauflossenthunfisch roh mariniert**

Ponzu | Green Tiger Tomaten

Saiblings Kaviar | 24

#### **Gratinierte Weinbergschnecken im Haus**

Chablisbutter | Toast | 19

#### **Ziegenfrischkäse mit Waldhonig gebläht (V)**

Feigen | piemontesische Haselnüsse | Radicchio | 19

#### **Fasanenterrine mit Pfifferlingen**

Sauce Cumberland | schwarze Nüsse | Friséesalat | 19

#### **Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen**

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

## Sonnenhof's Klassiker

### **Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein**

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta | 34

### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Steak- Pommes oder Kartoffelsalat | 34

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

Glacierter Apfel | Nussbutter- Kartoffelpüree  
Röstzwiebeln | Balsamicojus | 34

## Wild und Herbstspezialitäten

### **Hirschrückenmedaillons im Bergheu gebraten**

Preiselbeer – Pfefferjus | Schupfnudeln  
Wilder Brokkoli | 49

### **Geschmorte Hirschschulter**

Buttermilchspätzle | Sprossenkohl  
Portweinjus | 36

### **Frische Pfifferlinge in Rahmsauce (V)**

Semmelknödel | Crème fraîche | 24

### **Hausgemachte Tagliolini (V)**

Pfifferlinge | Petersilie | Grana Padano | 24

## Steaks & Special Cuts vom Grill

### Rinderfilet vom Simmentaler Rind

Gentlemencut 250g | 49

Ladycut 150g | 39

Chateaubriand 500g | 130

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

### Rinderfilet vom Argentinischen Black Angusrind

Gentlemencut 250g | 45

Ladycut 150g | 35

Dry Aged Entrecote „japanische Qualität“ 220g | 39

## Frischer Fisch aus Wildfang

Nordsee- Seezunge im Ganzen gebraten | 49

Bretonisches Wolfsbarschfilet 180g | 30

## Beilagen

### Beilagen | pro Beilage 6

Steak- Pommes | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta  
Grillgemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli  
Bunter Tomatensalat

### Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes mit Parmesan | Trüffel- Nussbutterpüree

### Saucen *Ohne Aufpreis*

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise | Burgunderjus  
Smokey Mountainsauce (kalt)

### Sauce Spezial 8

Kaviar Beurre blanc

## **Dessert**

### **Affogato**

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

### **Espresso**

Mit kleiner süßer Überraschung | 9

### **3 Kugeln erfrischendes Sorbet**

Tagesangebot | 9

### **Gratinierte Himbeeren**

Zabaione | Bourbon-Vanilleeis | 16

### **Schokoladen- Soufflé**

Tainori-Schokolade von Valrhona | Himbeersorbet | 16

### **Französische Apfeltarte**

Crème Chantilly | Bourbon-Vanilleeis | 14

### **Pralinen**

nach Tagesangebot | per Stück 2